

Pengembangan Inovasi Olahan Produk Kelapa (*Cocos nucifera* L) Dalam Bentuk Kripik Kelapa Di Kelurahan Togafo, Kota Ternate Utara

Eka Kusuma Dewi¹, Angela Wulansari², Laswi Irmayanti³, Nurhikmah^{4,*}, Adesna Fatrawana⁵

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Maluku Utara, Indonesia.

²Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Maluku Utara, Indonesia.

^{3,4,5}Program Studi Kehutanan, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Maluku Utara, Indonesia

*) Corresponding Author: nurh8884@gmail.com

Abstract. Community service is an activity that aims to help certain communities in several activities without expecting any kind of imbalance. In general, this program is designed to make a real contribution to the community, especially in developing the welfare and progress of the community. Community Service focuses on community service and the application of science, technology and art, especially in solving community problems and advancing the nation. This community service focused on processing coconut plantation products (*cocos nucifera* L) which is one of the main plantation products around the service area. The training on processing coconut into chips is expected to be able to help increase people's sources of income and increase people's knowledge of how to process food from coconut raw materials.

Keywords: Food Innovation, Coconut, Coconut Chips

1. Pendahuluan

Pengabdian masyarakat adalah kegiatan yang ditujukan untuk mendukung masyarakat tertentu dalam berbagai kegiatan tanpa mengharapkan imbalan dalam bentuk apapun. Secara umum program ini telah dikembangkan oleh berbagai pemangku kepentingan untuk memberikan kontribusi nyata bagi pembangunan kesejahteraan dan kemajuan masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat merupakan bagian dari tri dharma perguruan tinggi. Menurut Pasal 20, Pasal 20 Ayat 2 Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional tahun 2003, perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan dan mengembangkan penelitian dan pengabdian masyarakat untuk kemajuan bangsa dan negara. Sesuai Pasal 60 UU Nomor 14 tahun 2005 tentang Guru dan Dosen mengenai kewajiban dosen, dosen berkewajiban melaksanakan Tri dharma perguruan tinggi, yaitu Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian Masyarakat. Pengabdian masyarakat adalah kegiatan yang berfokus pada penerapan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni, khususnya untuk memecahkan masalah masyarakat dan meningkatkan kesejahteraan bangsa (Ristekdikti, 2018).

Pengabdian masyarakat ini berfokus pada pengolahan hasil perkebunan kelapa (*Cocos nucifera*). Menurut Winarno (2014), kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan komoditas sosial, dan perkembangannya secara turun temurun tersebar di Nusantara. Kelapa juga merupakan bahan penting dan memiliki nilai ekonomi karena dapat dimanfaatkan seluruh bagian baik daun, buah, dan batang. Hal ini sejalan dengan pernyataan Darmoyuwono (2006) bahwa kelapa mempengaruhi setiap aspek kehidupan manusia, terutama buah, daging kelapa, air kelapa, santan dan minyak.

Maluku Utara memiliki kebun kelapa seluas 200.813 hektar yang seluruhnya merupakan perkebunan rakyat dengan total produksi 208.518 ton. Desa Togafo di Ternate, Maluku Utara merupakan salah satu daerah yang sebagian besar hasil perkebunannya terbuat dari kelapa. Saat ini masyarakat desa Togafo menggunakan

kelapa sebagai produk utamanya, berupa kelapa segar atau kopra, dan sebagian mengolahnya menjadi minyak goreng. Pengembangan produk dan pemanfaatan hasil samping industri kelapa bisa menambah nilai produk dan meningkatkan pendapatan petani kelapa.

Pendapatan keluarga petani selain bersumber dari petani kelapa itu sendiri, ada ibu-ibu istri petani yang memiliki peran besar dalam menyokong kestabilan ekonomi dalam rumah tangga. Para Ibu bisa membantu memenuhi kebutuhan ekonomi rumah tangga dengan membuat olahan produk pangan dari bahan baku kelapa yang dengan mudah bisa mereka ambil dari lingkungan sekitar tempat tinggal mereka. Produk olahan pangan ini nantinya bisa dijual dengan harapan mampu menambah pendapatan keluarga. Hanya saja saat ini di Kelurahan Togafo belum pernah diberikan pelatihan baik secara formal maupun non formal cara mengolah bahan baku kelapa menjadi produk selain kopra dan minyak. Banyak jenis pengolahan kelapa yang bisa dilakukan dengan cara mudah dan hemat anggaran, salah satunya mengolah kelapa menjadi keripik. Pelatihan pembuatan keripik dari kelapa pada kegiatan pengabdian masyarakat di Kelurahan Togafo dianggap menjadi salah satu cara untuk mengedukasi dan menambah keterampilan masyarakat khususnya ibu rumah tangga untuk menciptakan pangan olahan yang bernilai ekonomis yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga (Fellow, 2015). Menurut Soekardi (2012), pengolahan kelapa menjadi keripik berbagai rasa dapat meningkatkan nilai jual kelapa. Selain penyedap rasa, kelapa juga bermanfaat bagi kesehatan, antara lain mengatasi masalah pencernaan, menurunkan kolesterol, dan kaya akan antioksidan (Rindengan et al. 1995).

Berdasarkan permasalahan yang ada, tujuan dilaksanakannya program PKM ini adalah untuk memberikan sosialisasi dan edukasi kepada masyarakat Desa Togafo tentang pengolahan keripik kelapa. Pengembangan kreativitas berbasis pemanfaatan hasil perkebunan kelapa pada makanan olahan berupa keripik untuk seluruh masyarakat desa diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat desa Togafo melalui pembinaan ekonomi kreatif berbasis kelapa. Ada beberapa program yang dilaksanakan dalam rangka PKM yang diajukan, yaitu 1) penyuluhan dan sosialisasi berbagai cara pengolahan produk kelapa, 2) pelatihan pembuatan keripik kelapa, serta 3) Pangan olahan, bergizi, murah, mudah dibuat, bernilai ekonomis, dan 3) Pendampingan usaha kreatif berbasis kelapa yang dapat mendatangkan keuntungan bagi masyarakat. Masyarakat Desa Togafo menjadi mitra dalam kegiatan ini karena masyarakat memiliki motivasi dan sangat produktif dalam pengembangan produk pangan olahan. Sasaran kegiatan adalah ibu rumah tangga yang akan mengolah kelapa menjadi keripik kelapa untuk meningkatkan pendapatan.

II. Metode Penelitian

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Pengembangan Inovasi Olahan Produk Kelapa (Keripik Kelapa)” dilaksanakan di Kelurahan Togafo, Kota Ternate. Pelatihan dilaksanakan hari Sabtu, tanggal 10 April 2021.

2. Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik kelapa disajikan dalam Tabel 1 dan 2 berikut.

Tabel 1. Alat pembuatan keripik kelapa goreng dan oven

Nama Alat	Jumlah	Satuan
Baskom	4	buah
Pisau	1	buah
Alat pengiris	1	buah
Parut	1	buah
Wajan	1	buah
Sutil	1	buah
Tirisan	1	buah
Kompor	1	buah
Oven	1	buah

Tabel 2. Bahan pembuatan keripik kelapa goreng

Nama Bahan	Ukuran	Satuan
Buah Kelapa (tidak terlalu muda/tua)	1	buah
Tepung beras	150	gram
Tepung tapioka	150	gram
Gula pasir	2	sdm
Telur	1	butir
Santan kara	1	sdm
Garam	¼	sdt
Vanili	½	sdt
Air	150	ml

Keterangan : sdm (sendok makan), sdt (sendok teh)

3. Pelaksanaan Kegiatan

Acara dibuka oleh perwakilan peserta pengabdian kemudian dilanjutkan dengan penjelasan tentang pohon kelapa, pemanfaatan kelapa dan industri *zero waste* kelapa. Materi selanjutnya adalah tentang manfaat buah kelapa dan macam-macam pengolahan buah kelapa. Peserta diperkenalkan produk-produk olahan kelapa selain kopra dan santan. Peserta dijelaskan bahwa kelapa sangat kaya dengan zat gizi terutama asam lemak esensial yang baik untuk perkembangan anak. Daging buah kelapa bisa dijadikan kudapan atau cemilan enak yang mudah untuk dibuat di rumah.

Acara selanjutnya adalah praktik pembuatan kripik kelapa. Peserta dibagi menjadi dua kelompok. Kelompok pertama membuat kripik kelapa dengan metode oven, kelompok kedua membuat kripik kelapa dengan metode penggorengan. Praktik dimulai dengan menyiapkan daging kelapa yang akan digunakan, kemudiandiolah sesuai dengan petunjuk yang telah dibagikan sebelumnya. Produk kripikkelapa yang sudah jadi kemudian didinginkan dan diberi tambahan rasa. Kripik kelapa kemudian dikemas dalam kemasan plastik. Acara ditutup dengan mencoba bersama kripik yang dihasilkan, kemudian berfoto bersama. Para peserta juga menyampaikan pendapat masing-masing tentang kegiatan yang dilaksanakan dan harapan kedepannya setelah kegiatan selesai.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pemaparan Umum Manfaat Kelapa

Kelapa *Cocos nucifera* merupakan tanaman yang bermanfaat bagi manusia karena seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan. Selain manfaat secara langsung, kelapa juga mempunyai nilai budaya dan ekonomi yang cukup tinggi (Winarno, 2015). Tanaman ini adalah anggota tunggal dalam marga *Cocos* dari suku *Arecace*.



Gambar 1. Dokumentasi penjelasan umum manfaat kelapa

Tabel 3. Contoh pemanfaatan tanaman kelapa

Bagian tanaman kelapa	Manfaat
Daun	Pucuk daun kelapa yang berwarna putih atau kuning biasanya digunakan untuk janur dalam acara selamatan, serta dapat dibuat sebagai wadah ketupat. Saat sudah tua, dapat dibuat anyaman untuk atap dan lidinya dimanfaatkan untuk pembuatan sapu lidi maupun barang kerajinan lainnya.
Bunga	Bunga dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pembuatan alkohol dan cuka.
Buah	Bahan pembuatan minuman, santan, keripik, campuran kue, dan aneka makanan yang lainnya.
Sabut	Sabut kelapa dapat dimanfaatkan sebagai bahan bakar, tali anyaman, keset, pot bunga anggrek, dan lain-lain. Sedangkan dalam dunia pertanian, sabut kelapa bisa digunakan sebagai cangkok tanaman dan medium tumbuhan tanaman anggrek epifit. Selain itu dapat juga digunakan sebagai obat tradisional.
Tempurung	Tempurung atau batok kelapa dapat dimanfaatkan sebagai bahan bakar berupa arang dan bahan baku kerajinan tangan. Tempurung kelapa yang dibakar akan menjadi arang, diproses lagi hingga menjadi karbon aktif, dan dapat digunakan sebagai bahan penyubur tanah.

2. Penjelasan Bahan-Bahan Pembuatan Keripik Kelapa

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik kelapa meliputi: buah kelapa, tepung beras, tepung tapioka, gula pasir, telur, santan kara, garam, vanili, dan air.



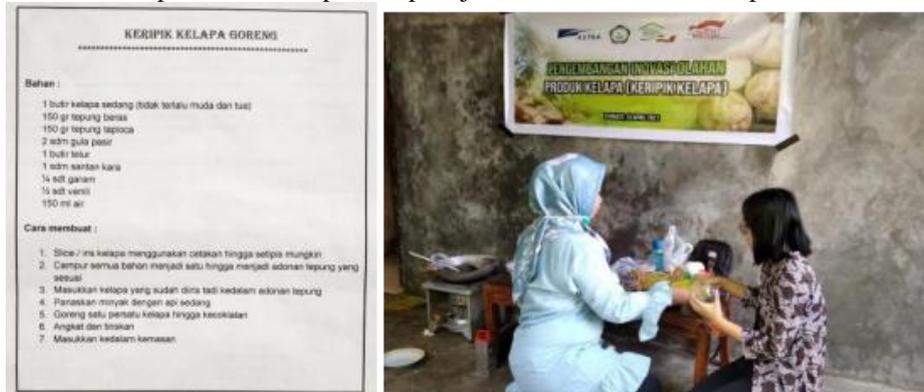
Gambar 2. Proses penyiapan buah kelapa



Gambar 3. Penjelasan bahan-bahan untuk pembuatan keripik kelapa

3. Penjelasan Proses Pembuatan Kripik Kelapa

Semua peserta dibagikan flayer yang berisi penjelasan bahan dan tata cara pembuatan kripik kelapa. Semua bahan dan tata cara pembuatan kripik kelapa dijelaskan secara detail oleh pemateri.



Gambar 4. Flayer dan penjelasan tatacara pembuatan kripik kelapa

4. Praktik Pembuatan Kripik Kelapa

Pembuatan kripik kelapa yang dipraktikkan terdiri atas 2 macam metode, yaitu metode goreng dan oven. Praktik pembuatan kripik kelapa goreng dimulai dengan membuat irisan tipis kelapa, kemudian penyiapan adonan tepung, pencampuran adonan tepung dengan kelapa, penggorengan, dan penirisan.



Gambar 5 Pembuatan irisan tipis buah kelapa



Gambar 6 Penyiapan adonan tepung



Gambar 7. Pencampuran adonan tepung dengan kelapa



Gambar 8. Proses penggorengan keripik kelapa

Keripik dengan metode pengovenan, yaitu kelapa cukup diiris tipis-tipis, kemudian dimasukkan ke dalam oven dan ditunggu sampai kering sempurna. Hasil keripik yang sudah ditiriskan kemudian dicampur dengan aneka rasa sesuai kesukaan, bisa rasa keju, rasa manis, asin, balado dan lain-lain.



Gambar 9. Kelapa yang sudah diiris tipis dan siap dioven



Gambar 10. Proses menyiapkan oven dan pengovenan daging kelapa



Gambar 11. Kripik kelapa dengan metode oven

5. Praktik Pengemasan Kripik Kelapa

Kripik kelapa yang sudah diberikan aneka macam rasa, kemudian dikemas dengan menggunakan plastik klip ukuran sedang. Pengemasan setiap bungkus sekitar 100 gram.



Gambar 12. Hasil kripik kelapa yang sudah dikemas

IV. Kesimpulan

Pengabdian kepada masyarakat ini mengajarkan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Togafo mengenai pemanfaatan hasil kebun dengan cara membuat olahan pangan berupa kripik dari bahan baku kelapa (*Cocos nucifera L*). Dari hasil pengolahan produk pangan kripik kelapa, selain meningkatkan keterampilan juga dapat membantu perekonomian keluarga. Hasil olahan kripik kelapa hanya membutuhkan modal yang kecil dan nantinya bisa dijual dengan harga murah. Selain itu, target pasarnya pun semua usia sehingga prospek bisnis kripik kelapa bisa menjadi salah satu usaha untuk ibu rumah tangga yang menggunakan modal rendah dengan hasil cukup menjanjikan.

Daftar Pustaka

- Fadhli, A. 2020. *Bisnis Rumahan Omzet Menggiurkan : Analisis Peluang Memulai Usaha*. Yogyakarta : Gava Media.
- Fellows, P.J. 2015. *Teknologi Pengolahan Pangan : Prinsip dan Praktik*. Jakarta : Buku Kedokteran Edisi 3 EGC.
- Darmoyuwono, W. 2006. *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil*. Jakarta : Gramedia.
- Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi. 2018. *Panduan Penilaian Kinerja Pengabdian kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi*. http://www.ristekdikti.go.id/kinerja_abdimas.
- Rindengan, B et all. 1995. *Karakterisasi Daging Buah Kelapa Hibrida untuk Bahan Baku Industri Makanan*. Laporan Hasil Penelitian Kerja sama Proyek Pembinaan Kelembagaan Penelitian Pertanian Nasional. Badan Litbang.
- Soekardi, Y. 2012. *Pengolahan dan Pemanfaatan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat Berbagai Penyakit*. Bandung : CV Yrama Widya.
- Winarno, F. G. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.